FR GUIDE D’INSTALLATION ET D’UTILISATION
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG

Table de cuisson
Cooking Hob
Placa de cocción
Placa de cozinha
Kochfeld



INHALT

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.

Wichtig

Sie sollten vor dem Einbau und der Benutzung des Geräts diese Einbau- und Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen, damit Sie sich sehr rasch mit dem Betrieb vertraut machen können.



• *SICHERHEITSHINWEISE*

Dieses Kochfeld wurde für den Gebrauch durch Privatpersonen in einer Wohnung konzipiert.
Diese Kochfelder sind ausschließlich für das Zubereiten von Getränken und Speisen bestimmt und enthalten keinerlei asbesthaltige Bestandteile.
Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, wahrnehmerisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung ein-gewiesen worden sind. Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

• *Restwärme*

Eine Kochzone kann auch einige Minuten nach ihrer Benutzung heiß bleiben.
Ein „**H**“ wird während dieser Zeit angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• *Kindersicherung*

Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Benutzung nach Abschaltung oder während des Kochvorgangs sperrt (siehe Kapitel: Nutzung der Kindersicherung).
Vor erneuter Benutzung die Freigabe nicht vergessen.

• *Für Benutzer mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten*.

Der Betrieb des Kochfeldes erfüllt die gültigen Normen über elektromagnetische Störungen und entspricht somit vollkommen den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG).
Der Pacemaker muss vorschriftsmäßig konzipiert und eingestellt sein, damit Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Herzschrittmacher verhindert werden.
In dieser Hinsicht kann nur die Konformität unseres eigenen Produkts bestätigt werden.
Bezüglich der Konformität des Pacemakers und eventueller Nichtverträglichkeiten können Sie sich beim Hersteller des Pacemakers oder Ihrem behandelnden Arzt erkundigen.

Elektrische Gefahr

Sicher gehen, dass kein in der Nähe des Kochfeldes angeschlossenes Stromkabel eines elektrischen Geräts mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Wenn in der Glasoberfläche des Kochfeldes ein Riss auftreten sollte, das Gerät sofort abschalten, damit es nicht zu einem Stromschlag kommt.
Hierzu die Sicherungen entfernen oder das Gerät vom Strom trennen.
Das Kochfeld erst wieder benutzen, wenn die Glasoberfläche ausgetauscht wurde.

• *UMWELTSCHUTZ*

– Das Verpackungsmaterial des Gerätes ist wiederverwertbar. Führen Sie es der Wiederverwertung zu und leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem Sie es in den dazu vorgesehenen Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

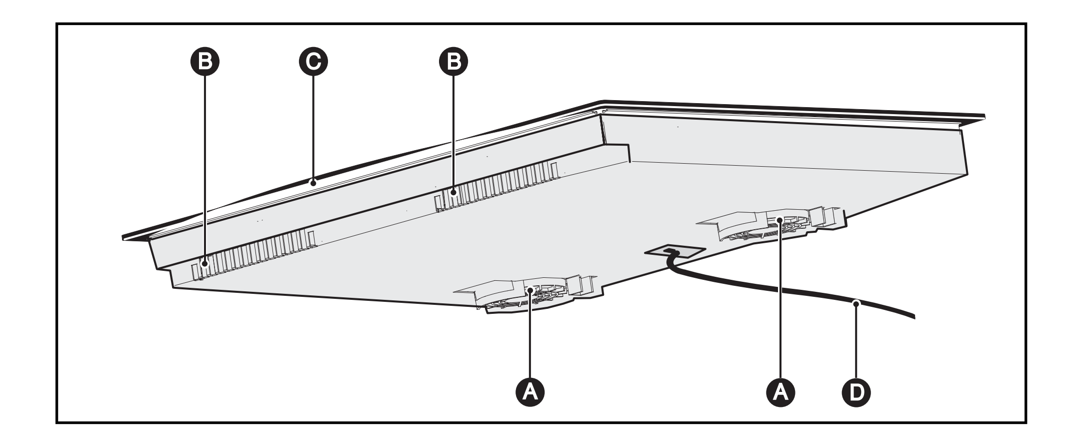


– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo bedeutet, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen und hält die europäische Richtlinie 2002/96/EG für Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten ein. Fragen Sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach dem nächstgelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

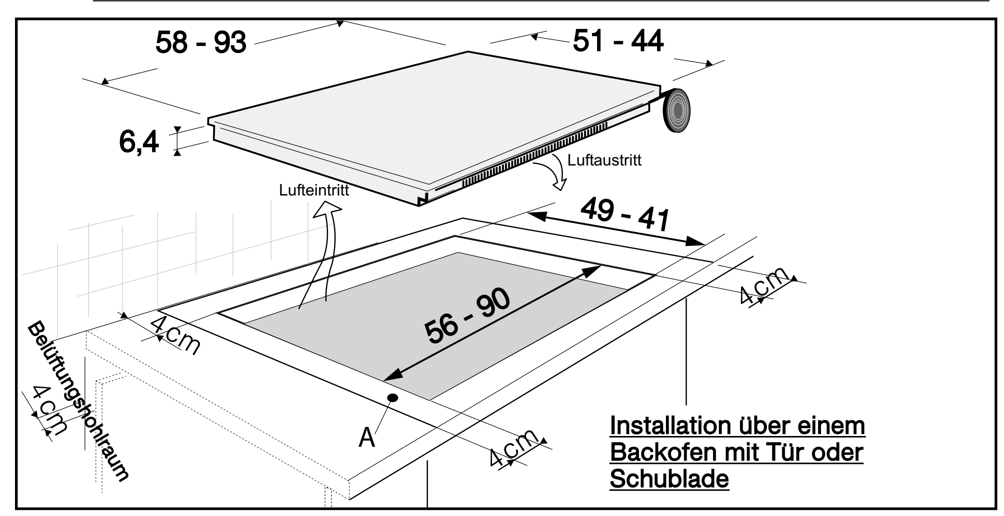


• GERÄTEBESCHREIBUNG



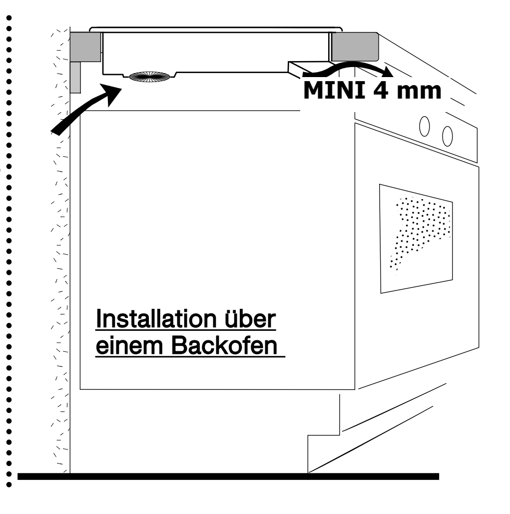
- Ⓐ Lufteintritt
- Ⓑ Luftaustritt
- Ⓒ Glaskeramisches Glas
- Ⓓ Stromkabel

1 / EINBAU DES GERÄTS



- ***WAHL DES AUFSTELLUNGSORTES***

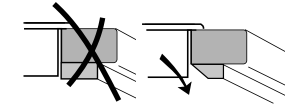
Der Abstand zwischen der Gerätekante und der seitlichen Wand (oder Trennwand) muss mindestens 4 cm betragen (Zone A).
Ihr Gerät kann ohne jegliche Einschränkung eingebaut werden. Beim Einbau muss nur darauf geachtet werden, dass alle Luftein- und -ausgänge frei bleiben (s. Kapitel "Gerätebeschreibung").
Über einem Backofen oder Einbaugerät wird der nebenstehend abgebildete Einbau empfohlen.



- ***EINBAU***

Die oben abgebildete Skizze beachten.
Die Schaumdichtung unter das Gerät entlang der auf der Arbeitsfläche liegenden Oberflächenkante kleben. Sie gewährleistet einen dichten Abschluss mit der Arbeitsfläche.
Die Clips am Kochfeld befestigen *(model-labhängig)*.

Bei 30, 38, 80 und 90 cm-Modellen sicherstellen, dass die Querstrebe des Möbels die Luftzufuhr nicht behindert. Falls erforderlich, abschrägen.



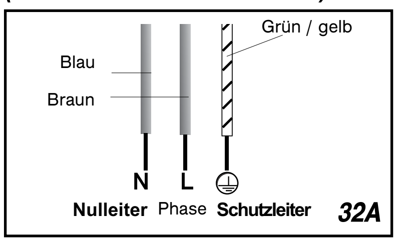
Empfehlung

Wenn das Kochfeld über einem Backofen eingebaut ist, können die wärmetechnischen Sicherheitsvorrichtungen des Kochfeldes eine gleichzeitige Benutzung mit dem Backofen im Pyrolysebetrieb einschränken.
Das Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem gegen Überhitzung.
Dieses Sicherheitssystem kann zum Beispiel bei Einbau über einem ungenügend isolierten Backofen aktiviert werden. Dann werden in den Bedienfeldern kleine Striche angezeigt. In diesem Fall empfehlen wir eine bessere Belüftung des Kochfeldes, die durch eine Öffnung in der Seite des Einbaumöbels erreicht wird (8 cm x 5 cm) und/oder den Einbau des Isoliersatzes für den Backofen, der beim Kundendienst erhältlich ist.

Anschluss

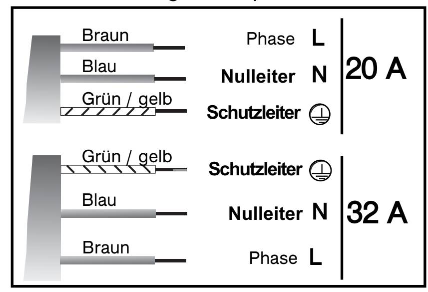
Diese Kochfelder müssen über eine Steckdose gemäß IEC 60083 Veröffentlichung oder mit einer omnipolaren Abschaltvorrichtung nach den gültigen Einbauregeln an das Netz angeschlossen werden. Bei Einschaltung des Kochfeldes oder nach längerem Stromausfall erscheint ein Leuchtcode auf der Bedientastatur. Warten Sie vor Benutzung des Kochfeldes etwa 30 Sekunden bis die Anzeige erlischt (Diese Anzeige ist normal und dient ggf. Ihrem Kundendienst. Der Benutzer des Kochfeldes braucht sie auf keinen Fall berücksichtigen.)

• Anschluss 220-240V ~ (SIM61B - SIM62B - SIM942B)

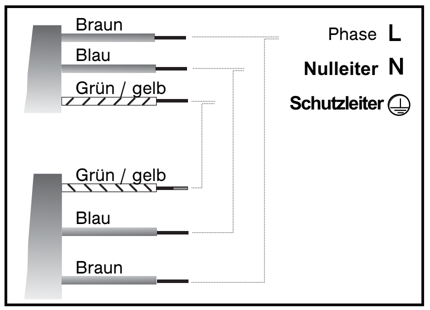


• 220-240 V enfaset (SIM91B)

Sikring 32 Ampère.

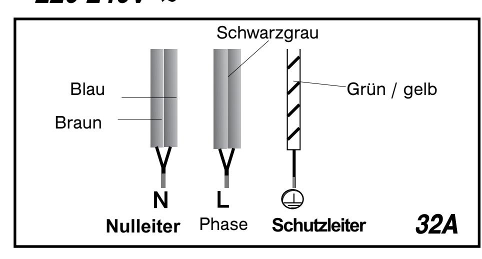


Sikring 63 Ampère.



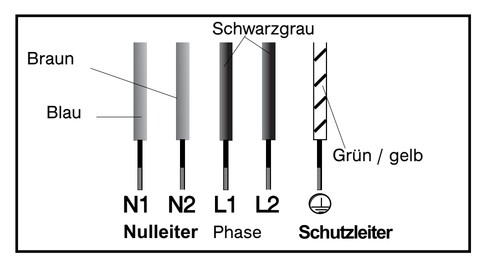
Anschluss SIM62BDE

• 220-240V ~



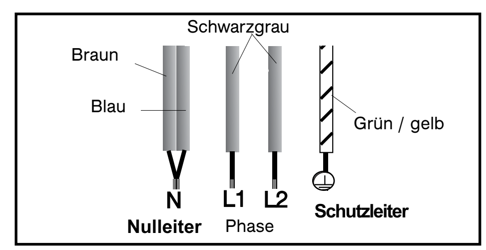
• 2x230V 2L+2N ~ - 16A

Trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen.



• 400V 2N ~ - 16A

Die 2 Phasendrähte L1 und L2 vor dem Anschluss trennen.

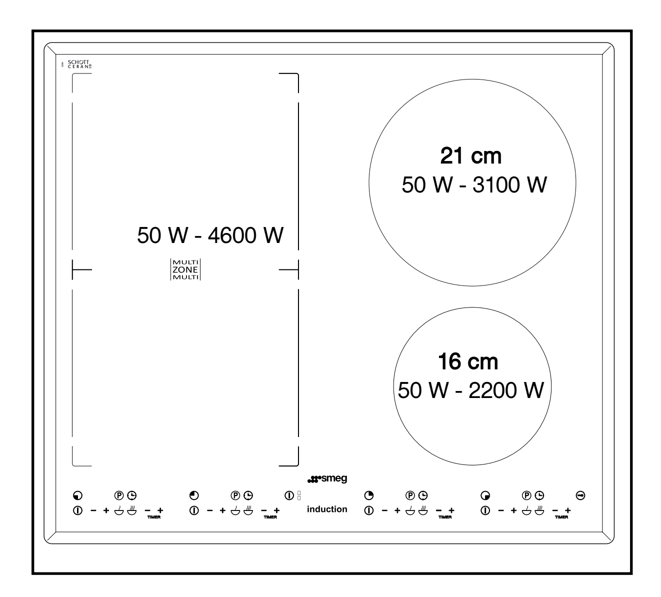


Bei einem 400 V 2N Dreiphasenanschluss ist sicherzustellen, dass das Nullleiterkabel richtig angeschlossen ist.

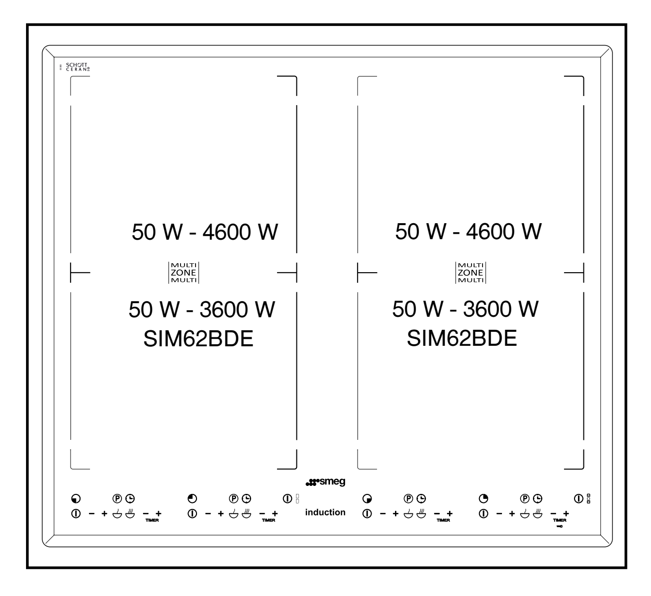
Achtung

Ein beschädigtes Kabel muss vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer Person vergleichbarer Qualifizierung ausgetauscht werden.

• *BESCHREIBUNG DER OBERSEITE*

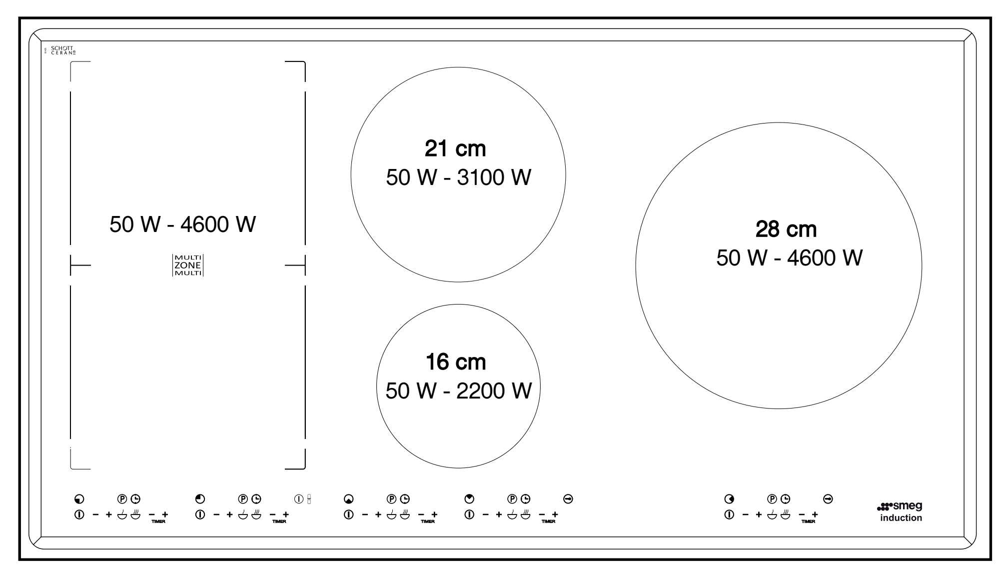


SIM61B

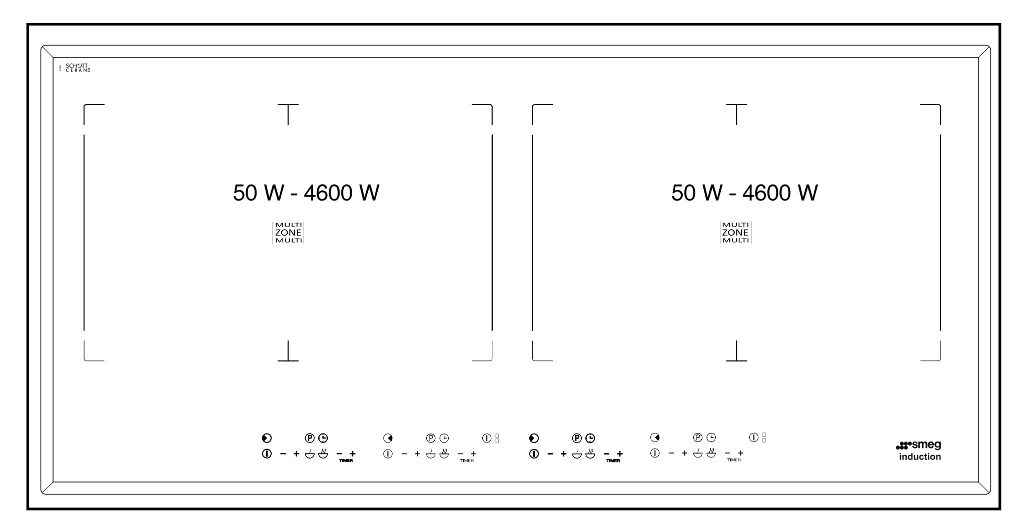


SIM62B - SIM62BDE

• BESCHREIBUNG DER OBERSEITE

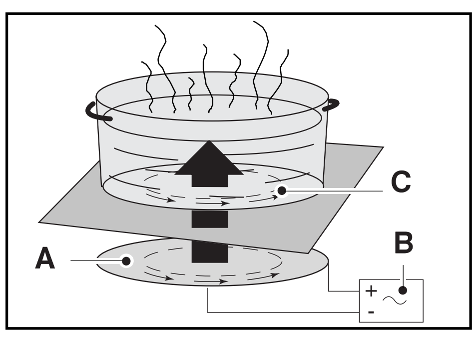


SIM91B



SIM942B

• KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSWÄRME



A Induktor
B Elektronischer Schaltkreis
C Induktionsströme

• *Das Induktionsprinzip*

Das Induktionsprinzip beruht auf einem magnetischen Vorgang.
Wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt und diese dann eingeschaltet wird, erzeugen die elektronischen Schaltkreise des Kochfeldes „Induktionsströme“ im Boden des Kochgeschirrs und erhöhen sofort seine Temperatur. Diese Hitze wird dann an die Speisen weitergeleitet, die je nach den vorherigen Einstellungen gekocht oder gebraten werden.

• *Das Kochgeschirr*

Das meiste Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochen. Lediglich Glas, Steingut, Aluminium ohne Spezialboden, Kupfer und einige nichtmagnetische Stähle sind nicht für das Induktionskochen geeignet. Wir empfehlen die Verwendung von dicken und ebenen Böden. Die Hitze wird besser verteilt und der Kochvorgang ist homogener.

• WELCHE KOCHZONE FÜR WELCHES KOCHGESCHIRR?

Kochzone*	Geeignetes Kochgeschirr
16 cm	10 ..... 18 cm
18 cm	12 ..... 22 cm
21 cm	18 ..... 24 cm
23 cm	12...... 26 cm
28 cm	12 ..... 32 cm
Links oder rechts MAXI ZONE MAXI	12 ..... 20 cm
gesamte MAXI ZONE MAXI	18 ..... oval, Fischtopf

* *modellabhängig*

Empfehlung

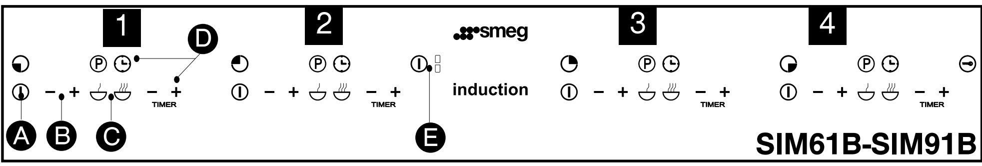
Überprüfung der Eignung des Kochgeschirrs:
Stellen Sie es auf eine Kochzone bei Heizleistung 4.
Bei feststehender Anzeige ist das Kochgeschirr geeignet.
Bei blinkender Anzeige kann das Kochgeschirr nicht mit Induktion benutzt werden.
Man kann auch einen Magneten benutzen. Wenn er am Boden des Kochgeschirrs „festhängt“, kann dieses auf einem Induktionskochfeld verwendet werden.



Empfehlung

Vorzugsweise gegenüberliegende Kochzonen benutzen.
Bei Kochzonen auf einer Seite führt die Benutzung einer Zone bei maximaler Leistung zur Selbstbeschränkung der anderen und wird von den Leistungsanzeigern angezeigt.

• BESCHREIBUNG DER BEDIENUNGSELEMENTE



A An-/Aus-Taste

B Leistungstasten

C Vorwahltasten zur Leistung

D Tasten der Zeitschaltuhr

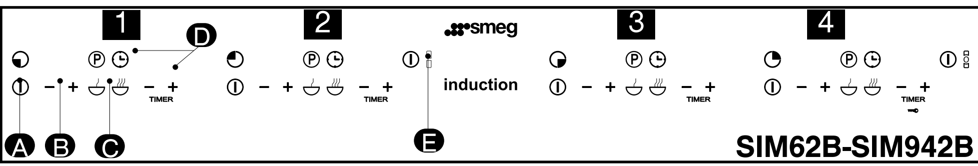
E Taste gesamte Kochzone 4600w

1 Kochzone **Vorn**

2 Kochzone **hinten** oder **gesamte** Kochzone

3 21cm-Zone

4 16 cm-Zone



A An-/Aus-Taste

B Leistungstasten

C Vorwahltasten zur Leistung

D Tasten der Zeitschaltuhr

E Taste gesamte Kochzone 4600w

1 Kochzone **Vorn**

2 Kochzone **hinten** oder **gesamte** Kochzone

3 Kochzone **Vorn**

4 Kochzone **hinten** oder **gesamte** Kochzone

• INBETRIEBNAHME

Die An-/Aus-Taste der Zone, die benutzt werden soll, drücken. Eine blinkende **0** und ein Signalton zeigen an, dass die Zone eingeschaltet ist.
Dann kann die gewünschte Heizstufe eingestellt werden.
Ohne weitere Leistungsanfrage Ihrerseits schaltet sich die Kochzone nach einigen Sekunden automatisch aus.

• AUS

Die Taste An/Aus der verwendeten Zone oder die Leistungstaste «-» drücken, bis **0** angezeigt wird.

• LEISTUNGSREGELUNG

Die Leistungstaste **+** oder **-** drücken.
Beim Einschalten können Sie durch Drücken der Taste «-» direkt auf Leistungsstufe "12" schalten.

EINSTELLUNG DER LEISTUNGSVORAUSWAHL

Diese Funktion ermöglicht die Änderung der in den Vorwahlstufen definierten Leistungsstufen (außer für den BOOST).
- Die Kochzone muss dabei ausgeschaltet sein.
- Die zu ändernde Vorwahl durch langes Drücken auf die entsprechende Taste auswählen.
- Durch Drücken der Taste **+** oder **-** die neue Leistung einstellen..
- Kurz danach wird der Vorgang durch einen Signalton bestätigt.

Hinweis :
Mögliche Leistungsstufen :
- 1 bis 7 für die erste Taste.
- 8 bis 12 für die zweite Taste.

• *VORWÄRMEN*

Diese Funktion ermöglicht einen schnellen Anstieg der Temperatur Ihres Gerichts mit anschließendem Garen in der zu wählenden Leistungsstufe.
Vorgehensweise :
- Nach der Einstellung der Leistungsstufe 12 die Funktion Vorwärmen "**PC**" durch einen zusätzlichen Druck auf die Taste "+" aktivieren.
Die Anzeige meldet "PC".
- sie unverändert bleibt, können Sie die Leistungsstufe für Ihren Kochvorgang einstellen.
- Die Einstellung wird durch einen Signalton bestätigt.
- Die Anzeige zeigt abwechselnd "**PC**" und die Leistungsstufe für den Kochvorgang: Sie befinden sich in der "**Vorwärmphase**".
- Nach Beendigung des automatischen Vorheizzyklus zeigt Ihr Kochfeld nur die von Ihnen vorher gewählte Kochleistungsstufe an. Sie befinden sich jetzt wieder im klassischen Kochmodus.

ACHTUNG
- Wenn die Anzeige "PC" anzeigt (Vorwärmen), und Sie die Kochleistungsstufe nicht einstellen, so erlischt die Kochzone.
- Ihr Kochfeld berechnet die Vorwärmzeit automatisch in Abhängigkeit von der gewählten Kochleistungsstufe.
- Bei einer Kochleistungsstufe unter 6 kann die Funktion des Vorwärmens nicht verwendet werden.
- Bei laufendem Vorwärmmodus wird dieses "Vorwärmen" durch Betätigung einer beliebigen Leistungstaste annulliert. Sie kommen wieder in die herkömmliche Leistungsregelung.

Empfehlung
Wenn Sie gleichzeitig mehrere Gefäße auf Ihrem Kochfeld haben, so belegen Sie vorzugsweise Kochfelder auf unterschiedlichen Seiten. Die Verwendung des Boosters einer Zone auf derselben Seite bewirkt automatisch eine Einschränkung der Leistung der anderen Zone, was in der Anzeige ersichtlich ist. Diese automatische Beschränkung erfolgt ebenso bei der Verwendung der Funktion des Vorwärmens.

• *EINSTELLUNG DER KURZZEIT-WECKER*

Jede Kochzone hat eine eigene Zeitschaltuhr. Die Uhr kann verwendet werden, sobald die entsprechende Kochzone in Betrieb ist.
Drücken Sie auf die Taste "**+**" oder "**-**"der Zeitschaltuhr, um sie in Betrieb zu setzen oder um ihre Einstellung zu verändern.
Zur leichteren Einstellung längerer Zeiten können Sie direkt durch sofortiges Drücken der Taste "**-**" Zur leichteren Einstellung längerer Zeiten können Sie direkt durch sofortiges Drücken der Taste.
Am Ende des Kochvorgangs wird 0 angezeigt und es ertönt ein Signalton. Zum Löschen dieser Informationen auf eine beliebige Befehlstaste der entsprechenden Kochzone drücken.
Falls nicht, so erlöschen sie in wenigen Augenblicken.

• *ABGELAUFENE GARZEIT*

Mit dieser Funktion kann die seit der letzten Leistungsänderung an einer gewählten Kochzone abgelaufene Zeit angezeigt werden.

Um zu dieser Funktion zu gelangen, drücken Sie die Taste . Die verstrichene Zeit blinkt in der Anzeige der Zeitanzeige der ausgewählten Zone.

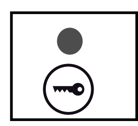
Wenn der Kochvorgang nach einer bestimmten Zeit beendet werden soll, auf die Taste drücken. Innerhalb von 5 Sekunden auf «**+**» der Zeituhr drücken, um somit die Kochzeit auf die gewünschte Dauer zu erhöhen. Nach 3 Sekunden geht die Zeitanzeige in eine dauerhafte Anzeige über und die Restzeit wird angezeigt. Zur Bestätigung der Eingabe ertönt ein Signalton.

Diese Funktion ist mit und ohne Zeitschaltuhr verfügbar.

Anmerkung : Wenn auf der Zeitschaltuhr eine Zeit angezeigt wird, kann diese Zeit 5 Sekunden lang nach Drücken der Taste . Passé ces 5 secondes, il vous sera possible nicht geändert werden. Nach 5 Sekunden können Sie Ihre Kochzeit wieder ändern.



• NUTZUNG DER „KINDERSICHERUNG“

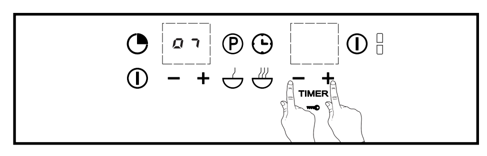


Das Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, die die Bedientasten im abgeschalteten Zustand (zum Beispiel für die Reinigung) oder beim Kochen (damit die Einstellungen erhalten bleiben) sperrt.
Aus Sicherheitsgründen ist nur die „Aus“-Taste immer aktiv und lässt die auch die Abschaltung einer gesperrten Heizzone zu.

• *Verriegelung(SIM61B-SIM91B)*

Verriegelungstaste drücken, bis die LED-Anzeige darüber aufleuchtet und ein Signalton die Einstellung bestätigt.

• *Verriegelung (SIM62B-SIM942B)*



Gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ der Zeitschaltuhr der rechten Tastatur drücken, bis das Schlüsselsymbol im Display aufleuchtet und ein Signalton den Vorgang bestätigt.

• *Verriegelung des Kochfelds während des Betriebs*

Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Leistung und das Verriegelungssymbol .
Wenn Sie auf die Tasten **Leistung** oder **Kurzzeitwecker** der in Betrieb befindlichen Zonen drücken, leuchtet die LED der Verriegelung auf und erlischt nach einigen Sekunden.
Lediglich die Taste „Stopp“ ist immer aktiviert.

Bei den nicht in Betrieb befindlichen Kochzonen leuchten bei Drücken der Tasten „**Ein/Aus**“ das Symbol und die Tasten.
Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige,

• *Das Kochfeld ist im ausgeschalteten Zustand verriegelt*

Die über der Taste liegende LED-Anzeige für die Verriegelung leuchtet nicht. Durch kurzen Druck auf diese Taste leuchtet die LED.
Das Symbol und die LED Anzeige leuchten auf, wenn Sie die **An/Aus** Taste einer der Kochzonen betätigen.

• *Entriegelung (SIM61B-SIM91B)*

Die Verriegelungstaste drücken, bis die LED-Anzeige erlischt und ein doppelter Signalton die Einstellung bestätigt.

• *Entriegelung (SIM62B-SIM942B)*

Die Tasten „+“ und „-“ drücken, bis die LED-Anzeige erlischt und ein doppelter Signalton die Einstellung bestätigt.

Empfehlung

Vor der erneuten Benutzung an die Entriegelung des Kochfeldes denken (siehe Kapitel: „Nutzung der Kindersicherung“).

• TASTENSPERRE

Diese Funktion ermöglicht die vorübergehende Verriegelung des Kochfelds während der Reinigung.

Aktivierung der Tastensperre:
- Das Kochfeld kann ein- oder ausgeschaltet sein.
- Kurz auf die Taste drücken. Es ertönt ein Signalton und die Anzeige blinkt.
- Nach einer vordefinierten Zeit wird die Sperre automatisch aufgehoben. Es ertönt ein doppelter Signalton und die Anzeigelampe erlischt.

Eine Tastensperre kann durch langen Druck auf die Taste aufgehoben werden.

• BETRIEBSSICHERHEITEN

• *Restwärme*

Nach intensiver Benutzung kann die gerade benutzte Kochzone auch noch einige Minuten danach heiß bleiben.
Während dieser Zeit wird ein „**H**“ angezeigt.
Die betroffenen Zonen dann nicht berühren.

• *Temperaturbegrenzer*

Jede Kochzone ist mit einer Sicherheitsfühler ausgerüstet, der die Temperatur des Behälterbodens ständig überwacht. Wenn ein leerer Behälter auf einer eingeschalteten Kochzone vergessen wird, passt diese Sonde automatisch die vom Kochfeld abgegebene Leistung an und vermeidet somit, dass Kochgeschirr oder Kochfeld beschädigt werden.

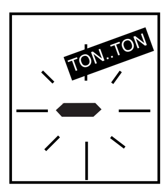
• *Sicherheit „kleine Gegenstände“*

Ein auf das Kochfeld gelegter kleiner Gegenstand (z. B. Gabel, Löffel oder Ring, ...) wird nicht als Kochgeschirr erkannt.
Die Anzeige blinkt, und es wird keinerlei Strom abgegeben.

Achtung

Es wird empfohlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, da sie heiß werden können.

• *Überlaufschutz*



In einem der 3 nachfolgend aufgeführten Fälle kann sich das Kochfeld ausschalten, ein Symbol aufleuchten (s. Abbildung) und ein Signalton (modellabhängig) ertönen:

- Überlaufen über die Bedientasten.
- Feuchter Lappen auf den Tasten.
- Metallgegenstand auf den Bedientasten.

Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.

• *Auto-Stopp System*

Das Kochfeld ist mit einem „**Auto-Stopp System**“ ausgerüstet, das, wenn das Abschalten einer Kochzone vergessen wurde, automatisch die betroffene Kochzone nach einer voreingestellten Zeit abschaltet (je nach eingestellter Leistung zwischen 1 und 10 Stunden).
Wenn diese Sicherung ausgelöst wird, wird das Ausschalten der Kochzone durch die Anzeige „**AS**“ oder „**A**“ im Bedienfeld und einen etwa 2 Minuten langen Signalton angezeigt. Zur Abschaltung eine beliebige Taste drücken.
Ein doppelter Signalton bestätigt die Einstellung.

• ERHALTUNG DES GERÄTES

. Stoßeinwirkung durch Kochgeschirr vermeiden:
Die glaskeramische Oberfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich.

. Keinen heißen Deckel flach auf das Kochfeld legen. Ein „Saugnapf"-Effekt könnte die glaskeramische Oberfläche beschädigen.
. Reibung von Gefäßen auf der Glaskeramikfläche vermeiden, da auf Dauer ihr Dekor beschädigt werden kann.
. Kein Kochgeschirr auf Rahmen oder Zierleiste (modellabhängig) stellen.
. Behälter mit rauem oder verbeultem Boden vermeiden: An ihnen können Materialien haften, die zu Flecken oder Kratzern auf dem Kochfeld führen.
Diese Fehler führen nicht zu Funktionsstörungen und fallen nicht unter die Garantieleistung.

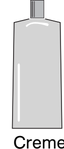
. Im Möbel unter dem Kochfeld keine Haushaltsprodukte oder entzündlichen Stoffe aufbewahren.
. Keine geschlossene Konservendose erhitzen, sie könnte platzen.
Diese Vorsichtsmaßnahme gilt natürlich für jeden Kochmodus.

. Nie Alu-Folie zum Kochen benutzen. Niemals in Aluminium oder in einer Aluminiumschale verpackte Produkte auf dem Kochfeld abstellen.
Das Aluminium würde schmelzen und das Kochfeld nachhaltig beschädigen.

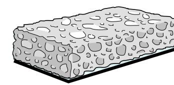
. Das Kochfeld darf nicht als vorübergehende Abstellfläche benutzt werden (ungewollte Einschaltung, Kratzer, ...).
. Keinen Dampfreiniger benutzen. Der Dampfstrahl kann das Kochfeld beschädigen.

• PFLEGE DES GERÄTES

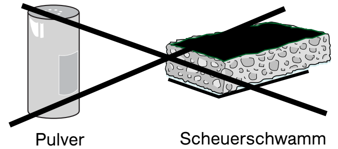
VERSCHMUTZUNGS ARTEN	BENUTZEN SIE	VORGEHENSWEISE
Leicht.	Küchenschwämme.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, dann abwischen.
Ansammlung von mehrfach gekochten Verschmutzungen. Überlaufen von zuckerhaltigen Flüssigkeiten, geschmolzener Kunststoff.	Küchenschwämme. Spezialschaber für Glas.	Die zu reinigende Zone gut mit heißem Wasser aufweichen, mit einem Spezialschaber für Glas vorbearbeiten, mit der Scheuerseite eines Haushaltsschwamms weiterbearbeiten und dann abwischen.
Fleckenränder und Kalkspuren.	Weißer Alkoholessig.	Weißen Alkoholessig auf die Verschmutzung aufbringen, wirken lassen, mit einem weichen Lappen abwischen.
Glänzende Metallverfärbungen. Wöchentliche Pflege	Spezialprodukt für Glaskeramikfelder.	Auf die Oberfläche ein am besten silikonhaltiges (Schutzwirkung) Spezialprodukt für Glaskeramikfelder aufbringen.



Creme



Haushaltsschwamm
besonders für empfindliches Geschirr



Pulver

Scheuerschwamm

• Bei der Inbetriebnahme

SIE STELLEN FEST, DASS...	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN:*
Eine Leuchtanzeige erscheint.	Normalbetrieb.	Nichts, die Leuchtanzeige erlischt nach 30 Sekunden.
Die Anlage schaltet sich aus.	Der Anschluss des Kochfeldes ist fehlerhaft.	Die Konformität überprüfen. Siehe Kapitel „Anschluss“.
Es funktioniert nur eine Seite.		
Bei den ersten Kochvorgängen gibt das Kochfeld einen Geruch ab.	Neugerät.	Einen mit Wasser gefüllten Topf 1/2 Stunde auf jeder Kochzone erhitzen.

• Bei Einschaltung

SIE STELLEN FEST, DASS...	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN:*
Das Kochfeld funktioniert nicht und die Leuchtanzeigen der Tastatur leuchten nicht auf.	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. Die Versorgung oder der Anschluss ist fehlerhaft.	Die Sicherungen und den elektrischen Leistungsschalter überprüfen.
Das Kochfeld funktioniert nicht und es erscheint eine andere Anzeige.	Der elektronische Schaltkreis funktioniert nicht richtig.	Den Kundendienst rufen.
Das Kochfeld funktioniert nicht, die Meldung ⌑ ˥ oder ⌑ wird angezeigt.	Das Kochfeld ist verriegelt.	Siehe Kapitel „Nutzung der Kindersicherung“.

• Während der Benutzung

SIE STELLEN FEST, DASS...	*MÖGLICHE URSACHEN:*	*WAS IST ZU TUN:*
Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet und gibt ca. alle 10 Sekunden einen Signalton ab und ein ▬ oder F7 wird angezeigt.	Etwas ist übergelaufen oder ein Gegenstand behindert die Bedientastatur.	Reinigen oder Gegenstand entfernen und den Kochvorgang wieder starten.
Eine Reihe kleiner ▬ oder F7 wird angezeigt.	Die elektronischen Schaltkreise haben sich überhitzt.	Siehe Kapitel „Einbau“.
Nach der Inbetriebnahme einer Kochzone blinken die Leuchtanzeigen der Tastatur weiterhin.	Das benutzte Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder hat einen Durchmesser von unter 12 cm (10 cm auf Zone 16 cm).	Siehe Kapitel „Kochgeschirr für Induktion“.
Die Kochtöpfe machen beim Kochen Geräusche. Das Kochfeld klickt beim Kochen.	Normal bei gewissen Gefäßtypen. Dies ist auf die Übertragung der Energie vom Kochfeld zum Gefäß zurückzuführen.	Nichts. Es besteht keinerlei Gefahr, weder für das Kochfeld, noch für das Gefäß.
Die Belüftung läuft nach Abschaltung des Kochfeldes noch einige Minuten weiter.	Abkühlen der Elektronik. Normalbetrieb.	Nichts.

⚠ *Achtung*

Bei Bruch, Sprung oder auch nur leichtem Riss des glaskeramischen Glases das Gerät sofort vom Netz abschalten, um nicht Gefahr eines Stromschlags zu laufen. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

• KOCHTABELLE NACH GERICHTEN

		FRITTIEREN AUF-KOCHEN		KOCHEN/BRÄUNEN WIEDER AUFKOCHEN AUFKOCHEN KLEINER BRÜHEN				KOCHEN/GAREN				WARM HALTEN	
		Boost 12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
SUPPEN	Brühe									●			
	Dicke Suppen										●		
FISCHGERICHTE	Würzige Brühe					●							
	Gefriergut							●					
SAUCEN	Dicke Saucen auf Mehlschwitzenbasis								●				
	Mit Butter und Eiern (Bearnaise, Hollandaise)									●			
	Zubereitete Saucen										●		
		Boost 12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
GEMÜSE	Chicoree, Spinat									●			
	Trockengemüse									●			
	Gekochte Kartoffeln							●					
	Bratkartoffeln							●					
	Auftauen von Gemüse									●			
FLEISCH	Dünn geschnittenes Fleisch					●							
	gebratenes Steak					●							
	Grillgut (Gusseisengrill)					●							
FRITTIERGUT	Tiefgekühlte Pommes frites	●											
	Frische Pommes frites	●											
		Boost 12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
VARIANTEN	Schnellkochtopf (sobald ein leichtes Zischen ertönt)							●					
	Kompott							●					
	Pfannkuchen					●							
	Englische Creme							●					
	Geschmolzene Schokolade												●
	Marmelade							●					
	Milch							●					
	Spiegeleier						●						
	Nudeln						●						
	Babygläschen (Wasserbad)										●		
	Ragout							●					
	Kreolischer Reis							●					
	Milchreis										●		

CZ5701350 /00 03/12